



# Château Montus Prestige 2000

## Château Montus



Artikel Nr.	04814
Land	Frankreich
Herkunft	Die Parzelle von 4 ha liegt am Südhang von Château Montus und wird seit 1985 für diesen Wein genutzt.
Rebsorte	Tannat (100%)
Qualitätsbezeich.	AOC
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	14 - 16 °C
Ausbau	Gärung in Holzfässern. Alterung in 100% neuen Eichenfässern für 24 Monate
Füllmenge	0,750l
Beschreibung	In diesem Wein erwarten einen die wunderbaren Reifenoten des Tannat. Der typische, großzügige Charakter dieser Rebsorte mit viel Volumen und einer unglaublichen Tiefe kommt voll und ganz zur Geltung. Ein reichhaltiger und opulenter Wein mit Anklängen von Balsamico und Tabak und feinen Kakao Aromen.
Über den Winzer	Angelockt durch den Ruf dieser Region im 18. Jahrhundert kaufte Alain Brumont 1980 das Château Montus. Das Terroir und seine großen rötlichen Kieselsteine sind das letzte Zeugnis der ersten Pyrenäen, die 40 Millionen Jahre alt sind. Das Terroir zeichnet sich durch steile Hänge (20 bis 40%) aus, die genau nach Süden ausgerichtet sind und mit großen Kieselsteinen und intensivem Sonnenschein bedeckt sind.